



## USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Guia Rio Claro

Data: 15/09/2009

Link: <http://www.guiarioclaro.com.br>

Caderno / Página: - / -

Assunto: “Feira de Ciências dos Alimentos – A universidade a serviço da população”

## Feira de Ciências dos Alimentos

Publicado em 15/9/2009



Alimentos industrializados, aquisição de alimentos, alimentos funcionais, cultura alimentar, higiene de alimentos são temas que estarão à disposição da público em exposição que irá transferir conhecimentos adquiridos por cinco grupos de estudos da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), coordenados por professores do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN). Mais uma vez, a Praça José Bonifácio, no centro da cidade, abrigará a “Feira de Ciências dos Alimentos – A universidade a serviço da população”.

As práticas de higiene alimentar são importantes para manter uma vida saudável. A higiene pessoal e operacional é um dos fatores mais importantes no que diz respeito à proteção contra doenças causadas por alimentos.

Algumas regras práticas ajudam a manter sua saúde no dia-a-dia. Baseados nessas afirmações, alunos do Grupo Higiene dos Alimentos destacarão os cuidados com a higiene; as “Dez Regras de Ouro” da Organização Mundial da Saúde (OMS); doenças de origem alimentar – diferenças entre infecção e intoxicação alimentar; prevenção de doenças; como as temperaturas afetam os alimentos; cuidados com a água.

Por outro lado, o Grupo Aquisição Alimentar dará orientações sobre como adquirir frutas / hortaliças, leite / laticínios, ovos, carnes, pães, alimentos prontos e semi-prontos, alimentos congelados prontos para consumo, bebidas em supermercados, feiras e padarias. Armazenamento, disposição dos alimentos num refrigerador, embalagens e tabela nutricional ainda são temas que a equipe dará esclarecimentos.

Na verdade, todo produto deve trazer informações claras sobre sua quantidade, peso, composição, preço, riscos que apresenta e sobre o modo de utilizá-lo. O consumidor tem o direito de exigir que tudo o que for anunciado seja cumprido.

Se o que foi prometido no anúncio não foi cumprido, o consumidor tem o direito de cancelar o contrato e receber a devolução da quantia paga e, também, pode recorrer aos órgãos de proteção como o PROCON.

Cultura Alimentar é o grupo que falará sobre o por que comemos o que comemos; afeto, comida e gênero; linguagem e comida; fast ou slow; alimentação e religião, pois diversidade é a palavra que define a culinária brasileira, assim como seu povo. Inicialmente, os portugueses trouxeram sua influência em nossa alimentação com os embutidos, as carnes e pratos com nível de elaboração.

Os hábitos foram se integrando e se misturando aos hábitos indígenas e se adaptando aos alimentos tipicamente brasileiros como a mandioca. Com a vinda dos africanos ganhamos muito com suas técnicas de cozinha, as frituras, os condimentos, a “salga” e fermentados. Com o tempo, tivemos o período colonial e várias imigrações. Italianos trazendo massas e polenta, os holandeses e influências francesas.

O que é alimento funcional? O conceito de alimento funcional, primeiramente introduzido no Japão

por volta de 1980, pode ser definido como qualquer alimento ou parte de um alimento que proporciona benefícios à saúde, incluindo a redução de doenças, além do alimento satisfazer os requerimentos nutricionais tradicionais.

Exemplos desses alimentos que tanto podem ser de origem animal como vegetal - soja, tomate, crucíferas (repolho, couve-flor, couve-de-bruxelas e brócolis), linhaça, peixes, alho, azeite (extra-virgem), frutas cítricas e aveia - serão passados pelo Grupo Alimentos.

Atualmente, as quantidades de gorduras trans dos alimentos são declaradas nos rótulos. Por meio da leitura deles é possível verificar quais alimentos são ou não ricos em gorduras trans. A gordura trans é um tipo específico de gordura produzida por um processo de hidrogenação natural (ocorrido no rúmen de animais) ou industrial.

A hidrogenação transforma óleos vegetais líquidos em gordura sólida à temperatura ambiente e são utilizados para melhorar a consistência dos alimentos. Assim, seu consumo excessivo pode aumentar o colesterol total e o "ruim" e reduzir os níveis de colesterol "bom". Por isso, os alimentos submetidos a esse tipo de processamento devem ser consumidos de forma moderada.

Recheio de bolachas e biscoitos são exemplo de alimento com alto teor de gorduras trans. Dessa forma, o Grupo Alimentos Industrializados passará informações sobre conservação dos alimentos; o que são aditivos; enlatados; alimentos enriquecidos; alimentos diet, light e zero; alimentos orgânicos.

A sexta edição da Feira de Ciências dos Alimentos, organizada pelo Centro Acadêmico de Ciências dos Alimentos (CACAL), com apoio do LAN, acontece dia 19 de setembro, das 09h00 às 15h00. Informações pelo celular (19) 8827-3920 ou pelo e-mail [cacal@esalq.usp.br](mailto:cacal@esalq.usp.br). Todos eventos são gratuitos, e os ingressos começam a ser distribuídos com uma hora de antecedência do evento.